

Centro Universitario
Haller



Licenciatura en:
GASTRONOMÍA

MODALIDAD
PRESENCIAL • SABATINA



GASTRONOMÍA

Haller

Objetivo de la Licenciatura:

Formar profesionistas de la Gastronomía conocedores de los aspectos operativos y directivos, sin descuidar el aspecto cultural que permite a los futuros ejecutivos de la gastronomía desempeñarse como líderes en esta rama turística. Capaces de producir, elaborar y decorar alimentos no conservados y bebidas, tanto de la cultura culinaria Mexicana, como de la Cocina Internacional.

Perfil de egreso:

El Centro Universitario Haller, egresará Licenciados en Gastronomía ampliamente conocedores de la historia Gastronómica y los fundamentos químico-biológicos de la nutrición; conocerá los elementos administrativos y financieros de la empresa gastronómica, de igual forma poseerá las habilidades suficientes y adecuadas para producir alimentos, bebidas y otros productos similares mediante técnicas de cocina en sus diferentes variantes tanto tecnológicas como geográficas.

Habilidades:

- Analizar los elementos integradores de la actividad gastronómica.
- Analizar los impactos que la actividad empresarial gastronómica genera en el entorno. Valorar la gastronomía como fenómeno socioeconómico.
- Utilizar herramientas estadísticas y financieras para la toma de decisiones en su profesión.
- Aplicar las disposiciones legales en la actividad gastronómica.
- Analizar las características del mercado gastronómico así como sus tendencias a corto, mediano y largo plazo en una economía globalizada.
- Diseñar, operar y evaluar campañas de mercadotecnia, aplicando las herramientas administrativas necesarias, que permitan la comercialización de empresas y productos gastronómicos.

- Aplicar estrategias actuales de gestión empresarial. Identificar y evaluar proyectos empresariales gastronómicos.
- Producir y elaborar alimentos en los estilos español, mexicano, asiáticos, internacional.
- Aplicar las técnicas de cocina para la elaboración de alimentos derivados de aves, carnes, pescados y mariscos.
- Elaborar pasteles, bocadillos, entremeses, ensaladas, entretiempos.
- Aplicar técnicas de decoración de alimentos.
- Elaborará y producirá bebidas.

Actitudes:

El egresado deberá manifestar una actitud de servicio, responsabilidad, ética profesional y laboral, asumirá actitudes reflexivas que promuevan beneficios para las empresas o instituciones, expresará actitudes encaminadas con el respeto a la naturaleza y al medio ambiente, recomendando el uso de tecnologías y procesos limpios y eficientes.

Como egresado de la carrera de la Lic. en Comercio Internacional y Aduanas , podrás trabajar en los siguientes rubros:

Empresas de alimentos, cadenas de restaurantes, hoteles, catering, cruceros, campamentos y sectores afines, organismos comprometidos con la investigación y la difusión del arte culinario, proyectos enfocados en el diseño y la elaboración de cartas o menús, instituciones educativas orientadas a la formación gastronómica, entidades encargadas del control de calidad de productos alimentarios y de servicios, organizaciones responsables de la estandarización de los procesos relacionados con la industria alimentaria y proyectos editoriales centrados en la promoción de productos y recetas.